MASSA DE PIZZA COM IOGURTE

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento químico

1 xícara de iogurte natural grego

MODO DE PREPARO

Na batedeira, misture a farinha de trigo, o sal, o fermento e o iogurte

Bata bem até formar uma massa homogênea

Abra a massa em uma forma untada e enfarinhada

Leve ao forno preaquecido (220° C) por 40 minutos

Retire do forno e recheie como preferir

Volte ao forno (180° C) por mais 15 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3958-massa-de-pizza-com-iogurte.html